

QUIMISA LE PROPORCIONA HERRAMIENTAS PARA QUE
SU EMPRESA CUMPLA CON LOS PRE-REQUISITOS DEL
SISTEMA

HACCP

CONTACTO RÁPIDO
342-1010338

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN



QUIMISA
science in your hands

UNA EMPRESA CERTIFICADA **ISO-9001-2000**

**ISO-9001
CERTIFIED**



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACION



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338





NUESTROS CLIENTES



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



Productos Alimenticios para Bebes, Frutas y Verduras



Productos Alimenticios para Niños y Adultos.



Productos Lácteos; Leche, Yoghurt, Quesos



Productos Lácteos, Embutidos y Alimentos



Elaboración de Chiles, Salsas y Conservas



Elaboración de Mermeladas, Mayonezas, Aderezos, Mieles y Chiles



Producción de Bebidas Embotelladas



Elaboración de Jugos y Bebidas



Elaboración de Botanas de Maíz y Leguminosas



Elaboración de Pan y Derivados del Trigo



Producción de Vinos y Derivados de la Uva y Agave



Elaboración de Galletas Derivadas del Trigo y Maíz

Haciendo Historia



Fundada como una pequeña compañía de desinfectantes en 1919, la división **QUIMISA**, ha crecido dentro del amplio mundo de la manufactura con su casa matriz en Dallas Texas, USA.



QUIMISA orgullosamente ofrece una variedad de productos para satisfacer las necesidades de los clientes.



La linea de productos incluye:

- ❖ Higiene personal
- ❖ Limpiadores Alcalinos y Acidos
- ❖ Desinfectantes/Sanitizantes
- ❖ Limpiadores para restaurantes.

La compañía se esfuerza por exceder las expectativas del cliente.

La Certificación **ISO 9001:2000** demuestra el compromiso continuo de **QUIMISA** para garantizar la calidad y satisfacción del cliente.



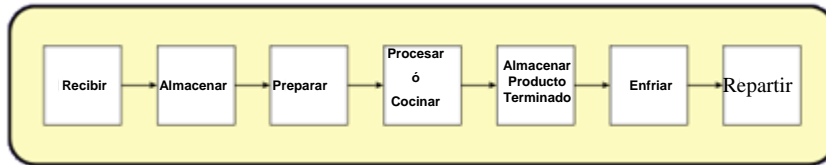
Que es HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points.

Puntos de Control Importantes en el Análisis de Peligro

Un Sistema de Seguridad en Alimentos Documentado que

“Identifica, Monitorea y Corrige todos los Posibles Peligros en cualquier proceso de preparación de alimentos “



Un poco de historia ...

- **1968** Pillsburi Co. Fue la primera en promover HACCP.
- **1973** Food and Drug Administration (F.D.A.) exigió controles HACCP.
- **1985** La Academia Nacional de Ciencias (A.N.C.) recomendó que el sistema HACCP fuera adoptado por todas las agencias reguladoras.
- **1989** El Comité Nacional de Asesoramiento sobre el criterio Microbiológico (NACMCF) para alimentos desarrollo los 7 principios HACCP.
- **2004** National Restaurant Association Educational Foundation (NFAEF) desarrolló el programa **SERVSAFE** y reestructura una forma adecuada para la capacitación del sistema HACCP.



Por que debe tener este Sistema...

Le ayudará a mantener laInocuidad Alimentaria



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



- Identificar los Alimentos y Procedimientos más propensos a causar brotes de enfermedades y desarrollar procedimientos para reducir el riesgo de una epidemia.

- Esto causa anualmente solo en USA 325,000 casos con 76,000 de hospitalización y 5,000 muertes.....

- Hacer frente a la creciente preocupación de la salud pública por la contaminación de alimentos.

- Verificar que los alimentos servidos son consistentemente sanos.

- Evitar el costo relacionado con brotes de enfermedades resultando en pérdidas de clientes y prestigio, situaciones bochornosas, demandas, etc...



NACMCF

El Comité Nacional de Asesoramiento sobre el criterio microbiológico para alimentos ha desarrollado los:

7 PRINCIPIOS DE HACCP.

1.-CONDUCIR ANÁLISIS DE PELIGROS E IDENTIFICAR LAS MEDIDAS PREVENTIVAS.
Realizar análisis de riesgos potenciales.



2.- IDENTIFICAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRITICO (PCC) EN EL PROCESO.



3.-ESTABLECER LÍMITES CRÍTICOS.
Realizar medidas preventivas asociadas a cada PCC.



4.-ESTABLECER REQUISITOS DE VIGILANCIA DE LOS PCC.



5.- ESTABLECER ACCIONES CORRECTIVAS.
En caso de desviación de los límites críticos establecidos.

6.-ESTABLECER UN SISTEMA DE MANTENIMIENTO DE REGISTROS. Para el funcionamiento adecuado del programa HACCP.



7.-ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN.

QUIMISA le asesora en la Implementación de los programas pre-requisitos para que su sistema HACCP funcione efectivamente con el siguiente objetivo.....

“Mantener siempre la Inocuidad Alimentaria”

EL PROGRAMA PRE-REQUISITO CONTROLA:

- Condiciones ambientales.
- Producción Higiénica en los procesos.
- Inocuidad de los Alimentos.



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



La base de los procesos pre-requisitos que su empresa debe tener son:

- 1.- **SSOP:** Procedimientos de operación Estandar de Saneamiento.
- 2.- **GMP:** Buenas prácticas de Manufactura.
- 3.- **CAP:** Capacitación y Entrenamiento constante en Higiene e Inocuidad Alimentaria.
- 4.- **RECALL PROGRAM:** Programa de retiro de producto.
- 5.- **M.P.:** Programa de Mantenimiento Preventivo.
- 6.- **I.P.C.:** Identificación del producto y codificación.

Es un diseño para prevenir y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos de la inocuidad alimentaria, desde la recepción de las materias primas, durante el proceso y la distribución al consumidor.

H
A
C
C
P



El compromiso de QUIMISA es que su personal esté bien capacitado y conozca los conceptos de....

① **INOCUIDAD ALIMENTARIA** propiedad que tiene cualquier alimento de no causar un daño a la salud a corto ni a largo plazo, por contaminación química, física ó biológica.



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



① **PELIGRO:** propiedad biológica, química ó física que puede causar que un alimento no sea seguro para el consumo.

① **CONTAMINACION:** es un material extraño o diferente que no corresponde a la formulación del producto, el cual ocasiona un peligro biológico, químico o físico para los alimentos que pueden causar enfermedades o lesiones a las personas.

① **PELIGRO BIOLÓGICO:** son los que pueden provenir de materiales crudos o de las etapas en el proceso de alimentos que se usan para hacer el producto final.

- **Bacterias:** Clostridium, Staphylococcus aureus, Escherichia coli patogénica, escherichia coli 0157:H7.

- **Virus:** Hepatitis A y E, Rotavirus.

- **Protozoarios parásitos y Lombrices:** Anisakis simplex, Giardia Lamblia.



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



❶ **PELIGRO QUIMICO:** son los contaminantes que pueden suceder en cualquier etapa de la producción en forma natural, agregados intencionalmente o incidentalmente en los procesos de limpieza química o sanitización.

- **Pesticidas** - **Herbidas**
- **Toxinas de productos marinos**
- **Lubricantes, compuestos alcalinos ó ácidos.**
- **Ciguatoxinas, Escombrotóxicas.**
- **Nitritos, Sulfitantes, Colorantes.**

❷ **PELIGROS FISICOS :** Son los contaminantes de cualquier material ajeno potencialmente dañino, que normalmente no se encuentran en los alimentos, que cuando es consumido causa asfixia, heridas ú otros problemas a la salud.

- **Vidrio .** - **Madera.**
- **Piedra.** - **Metal.**
- **Plástico.**





CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



QUIMICA MEXICANA INDUSTRIAL, S.A. DE C.V. Le ofrece un programa de Limpieza y Sanitización completo con un paquete de productos los cuales se adecuan a sus necesidades.

NUESTRO OBJETIVO: Ayudarle a que cumpla con los **PRE-REQUISITOS** que exige un sistema **HACCP** para prevenir la contaminación de alimentos.



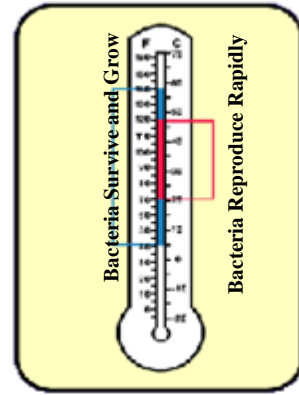
Problema:  **CONTACTO RÁPIDO** 
342-1010338

Contaminación de alimentos.

Abuso del Tiempo y Temperatura

El abuso del tiempo y la temperatura es la causa mayor de epidemias por brotes de enfermedades. Esta es la causa de que en USA, existan 325,000 casos con 76,000 de hospitalización y 5,000 muertes.....

**Z
-
P**



La Zona de Temperatura Peligrosa

Contaminación cruzada

La transferencia de sustancias dañinas o enfermedades causadas por microorganismos de un producto a otro (de alimento a alimento o por contacto con utensilios, equipo o superficies....)

Higiene Personal Deficiente

La razón No. 1 de una contaminación cruzada por una epidemia por brotes de enfermedades en alimentos....?

LAVADO DE MANOS INAPROPIADA



Solución:

 **CONTACTO RÁPIDO**
342-1010338 

Programa de manipulación de alimentos apropiado a su proceso.

Control de Tiempo y Temperatura

Desarrollamos procedimientos de control a la medida, dirigidos a recepción apropiada, almacenamiento, control de temperaturas.



La Zona de Temperatura Peligrosa es de **5°C a 60°C**.

El tiempo máximo que pueden estar los alimentos en la ZTP es de **4 horas**.



Implementación de Principios Adecuados para la Higiene

Nosotros lo capacitamos en los principios de higiene, como lavar, enjuagar y sanitizar superficies, utensilios y equipo, que están en contacto con alimentos

Instrucciones de Higiene Personal



QUIMISA le proporcionará instrucciones de higiene personal, con productos antibacteriales y equipos que cumplen con **HACCP**.



Problema: **Ineficaz uso del Producto**



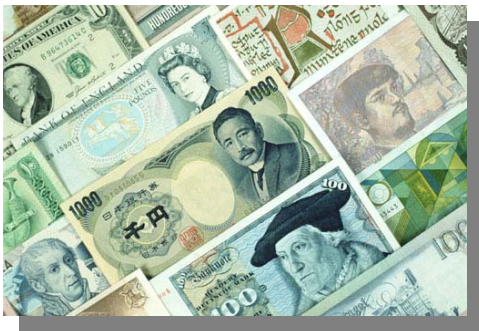
CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



Daño de Equipo y Superficies



Cuando las instrucciones de la etiqueta no son seguidas por los empleados, aun el mejor producto puede causar daños a su equipo y superficies o puede promover un brote de enfermedad en alimentos...



Porcentajes de dilución inapropiados

El promedio de experiencias de clientes en el costo adicional del 20% por año es debido a diluciones inapropiadas de los productos...

Riesgos a la Salud

El uso inapropiado de productos altamente concentrados causa solo en USA 100,000 accidentes por año como resultado de quemaduras químicas. La mayoría de estas involucra productos de limpieza doméstica...





CONTACTO RÁPIDO
342-1010338

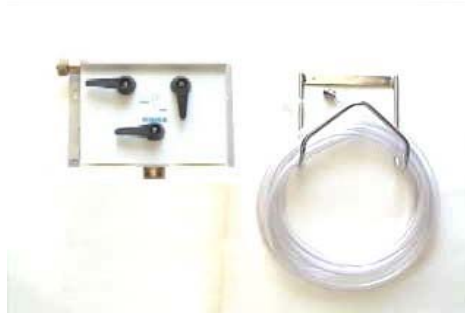


Solución:

Una Línea Completa de Productos y Equipo.

Capacitación en el uso apropiado de Producto

Nosotros le enseñaremos a su personal el uso adecuado de productos de higiene personal, limpieza alcalina y ácida, y sanitización para mantener la inocuidad alimentaria.



Ahorro en la dilución automatizada de los productos.

Solo las soluciones diluidas automáticamente proveen la concentración más eficiente y costo efectivo en el uso del producto



Condiciones de Seguridad e Imagen del Equipo

Los productos más eficientes en costo son los altamente concentrados y por utilizar equipo especial, el contacto con productos altamente concentrados puede evitarse y el trabajo es realizado mas rápido y apropiadamente.

Programas ofrecidos ...

CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



Para cumplir con los requerimientos de higiene **HACCP**, ofrecemos **3 Paquetes del Programa...**

Para cada programa se proporciona un esquema de higiene separado, equipo adecuado y productos de alta calidad...

1. Instalaciones de Higiene Personal.



2. Áreas de Recepción de Materias primas y procesamiento de alimentos.



3. Pisos, Paredes y Techos.



1.- Instalaciones de Higiene Personal

- ✓ Instrucciones de Limpieza Detalladas.
- ✓ Equipos atomizadores.
- ✓ Dosificador de Jabón.
- ✓ Hojas de Bitácora.
- ✓ Jabones Antibacteriales y Desinfectantes.



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



Productos para la Higiene Personal

 **CONTACTO RÁPIDO**
342-1010338 

SWOOP-D PLUS



IMPETUS



SWOOP-D



ALOEDERM





CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



SOLUCION:

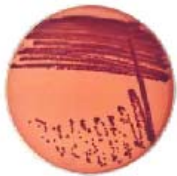
SWOOP-D PLUS

JABON DESINFECTANTE PARA MANOS

PARA SU HIGIENE PERSONAL un protocolo adecuado para el Lavado de manos de acuerdo a la Norma NOM-120-SSA1-1994.

SWOOP-D PLUS es un jabón desinfectante a base de glutaraldehido desarrollado para dar solución a todos los problemas causados por bacterias y gérmenes en las manos.

Puede usarlo concentrado ó diluído 1:1.



SWOOP D PLUS elimina el 100% de bacterias GRAM+, Staphylococcus Aereus y GRAM -, Escherichia Coli, Salmonella y Pseudomona así como hongos del tipo Penicillium SP.

Contiene emolientes que suavizan las manos y no es irritante.

SWOOP D PLUS pasó el reto microbiano bajo la Norma
NMX-BB-040-SCFI-1999



PROGRAMA HACCP PROTOCOLO PARA LAVADO DE MANOS CON EL PRODUCTO SWOOP D PLUS



Kellogg's



JABONERA Y CEPILLO DE CERDA SUAVE PARA LAVADO DE MANOS



ENJUAGUE CON AGUA CALIENTE DE LA LLAVE POR LO MENOS A 38° C HASTA LOS CODOS



DOSIFICACIÓN DE JABÓN LÍQUIDO TRES PORCIONES



ENJABONARSE CON JABÓN DESINFECTANTE SWOOP-D PLUS



TALLADO DE MANOS Y ENTRE DEDOS CON EL CEPILLO DE CERDA SUAVE



LIMPIEZA Y CEPILLADO DE UÑAS



ENJUAGUE CON AGUA LIMPIA PARA REMOVER EL EXCESO DE JABÓN



SACUDIR LAS MANOS DEL EXCESO DE AGUA



TOMAR PAPEL TOALLA APROXIMADAMENTE 40 CM



SECADO DE MANOS Y CODOS CON EL PAPEL TOALLA



COLOCACIÓN DEL PAPEL USADO EN EL CONTENEDOR DE BASURA



LAS CERDAS DEL CEPILLO DEBERAN SER SUMERGIDAS EN GERMIQUIM SE

SOLUCION:

IMPETUS

JABON DESINFECTANTE LIBRE DE ENJUAGUE

QUIMISA desarrolló el producto viscoso adecuado para la desinfección de las manos en lugares donde no se requiere agua. Cumple con los requerimientos de la F.D.A 21 CFR 310-344.

IMPETUS es un gel a base de una mezcla de alcoholes, espesantes y compuestos inertes, especialmente diseñado para las operaciones donde continuamente se desinfectan las manos.



En procesos de empacado de galletas, el desinfectante permitido para las manos es un gel libre de enjuague, ya que no se autoriza el uso de agua.

IMPETUS elimina todo tipo de bacterias GRAM+ y GRAM-, Streptococcus faecalis, Bacillus cereus, Salmonella y Escherichia coli.

IMPETUS pasó el reto microbiano bajo la Norma NMX-BB-040-SCFI-1999



SOLUCION: **SWOOP D**

Jabón líquido antibacterial concentrado

Ideal para usarse en empacadoras, plantas procesadoras de alimentos y restaurantes, así como en lugares donde sea importante la desinfección



➤ **SWOOP D** le ayuda a mantener la sanidad e higiene del personal. Así mismo le ayuda a prevenir enfermedades

SWOOP D contiene como compuesto activo paracloroxilenol que actúa directamente sobre todo tipo de bacterias, lanolina que es un humectante para la piel.

➤ **SWOOP D** no contiene abrasivos ni solventes.

➤ **SWOOP D** se usa diluido 1:7 en agua para baño; 1:4 para limpiar mugre y grasa.



SWOOP D: Le proporciona desinfección de manos, así como suavidad y humectación.



SOLUCION: **ALOEDERM**

Jabón desinfectante para manos, que no reseca la piel ya que esta elaborado a base de emolientes y desinfectantes.

Util para la higiene del personal que labora en Restaurantes

ALOEDERM: su compuesto activo actúa directamente sobre todo tipo de bacterias. Contiene Aloe Vera que humecta y suaviza la piel.



➤ **ALOEDERM** le ayuda a mantener la sanidad e higiene del personal.

➤ **ALOEDERM** cumple con las regulaciones de la F.D.A. (Food and Drug Administration)

➤ Certificado por Bufete Químico como BIODEGRADABLE.

ALOEDERM: Le proporciona desinfección de manos, así como suavidad y humectación.

2. Areas de Recepción de Materias Primas y procesamiento de alimentos

- ✓ Instrucciones detalladas de limpieza.
- ✓ Prueba Bacterial de Superficies Duras.
- ✓ Hojas de Bitácora.
- ✓ Estaciones de mezclado.
- ✓ Desengrasantes y Sanitizantes para equipos y utensilios.
- ✓ Equipos dosificadores y espumadoras.



CONTACTO RÁPIDO
342-1010338



Plantas procesadoras de alimentos



Recepción de Materias Primas.



Auditorias con Luminómetro





Productos para la limpieza de equipo y áreas de proceso.

SHINY SIDE EXTRA



ND-345 EXTRA

GERMIQUIM S.E.



ACTIGEN



CLENZ DYNE

CARICIDE



SOLUCION: **SHINY SIDE EXTRA**

Para la limpieza interna alcalina en tuberías y equipos de procesos alimenticios como sistemas CIP.

SHINY SIDE EXTRA está formulado a base de sales sódicas, dietanolamina de coco, secuestrantes de dureza, sal tetrasódica y compuestos inertes.



- **SHINY SIDE EXTRA** disuelve azúcares, proteínas, almidones, grasas animales y vegetales con facilidad.
- Reduce la formación de piedra de leche y de Incrustaciones indeseables.
- Es un producto **BIODEGRADABLE** certificado por laboratorios autorizados por SEMARNAP y acreditados por E.M.A.



- **SHINY SIDE EXTRA** cumple con las regulaciones de la F.D.A. (Food and Drug Administration), título 21 CFR 178.1797 y 178.1010
- Cuenta con registro de la NSF (National Science Foundation).
- Certificado de biodegradabilidad por parte de BUFETE QUIMICO.



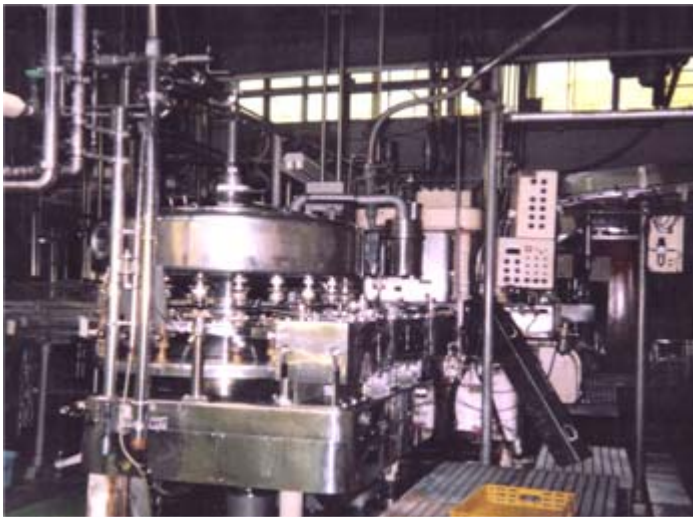
SOLUCION: **ND-345 EXTRA**

Limpiador base ácido para la remoción interna de incrustaciones y carbonizaciones en tuberías y equipos de procesos alimenticios, se utiliza por recirculación en sistemas CIP.

ND-345 EXTRA es un detergente a base de ácido fosfórico grado alimenticio, surfactantes, inhibidores de corrosión y compuestos inertes, neutraliza eficientemente las superficies que se limpiaron previamente con un compuesto alcalino.



ND-345 EXTRA disuelve la incrustación de piedra de leche que se forma en tanques y tuberías de la Industria Láctea.



- ND-345 EXTRA cumple con las regulaciones de la F.D.A. (Food and Drug Administration), título 21 CFR 73.85
- Cuenta con autorización de HACCP de Chemsearch.

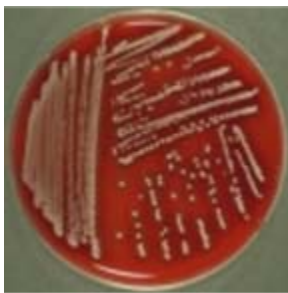


**Certificado de
BIODEGRADABILIDAD
Por Bufete Químico**

SOLUCION: **GERMIQUIM SE**

Sanitizante de un solo enjuague, cumple con los requerimientos de la F.D.A. (Food and Drug Administration) Título **C.F.R. 178.1010.**

GERMIQUIM SE es un desinfectante de amplio espectro no oxidante a base de sales cuaternarias de última generación, autorizado para usarse en plantas procesadoras de alimentos.



Efectivo para la desinfección de toda superficie, actúa como fungicida y se aplica a todos los equipos que se encuentran en contacto directo con alimentos y empacadoras de carne, aves y frutas.

➤ **GERMIQUIM SE** pasó el reto microbiano con bacterias GRAM+ *Staphylococcus aureus* y GRAM- *Escherichia coli* así como el hongo *Aspergillus* de acuerdo a la metodología NMX-BB-040-SCFI-1999.

RECOMENDACIONES DE USO:

Para la sanitización de tuberías y equipos, recircule el producto diluido 1:200 a temperatura ambiente por un tiempo de 10 a 15 minutos.

La F.D.A. Autoriza este sanitizante como libre de enjuague con un máximo de 200 ppm.

SOLUCION: **CLENZ DYNE**

Limpiador desinfectante a base de yodo para equipos, superficies, frutas y verduras en la Industria Alimenticia

CLENZ DYNE es un limpiador desinfectante provisto de yodo titulable y compuestos inertes, desarrollado para limpieza y desinfección de superficies como autoclaves, tanques de acero inoxidable y líneas de proceso.



Úselo diluído de 1:300 a 1:400

CLENZ DYNE cumple con los requerimientos de la F.D.A. (Food and Drug Administration) Título C.F.R. 178.1010

Diseñado para la desinfección de frutas, verduras y utensilios.

➤ **CLENZ DYNE** pasó el reto microbiano con bacterias GRAM+ y GRAM- así como de acuerdo a la metodología NMX-BB-040-SCFI-1999.

ASPERGUILLUS NIGER
HONGO FILAMENTOSO,
STAPHYLOCOCCUS AEREUS,
ESCHERICHIA COLI.



SOLUCION: **ACTIGEN**

Sanitizante clorado para equipos y tubería de acero inoxidable en las Industria Alimenticia.

ACTIGEN, se puede usar para la sanitización de tuberías por la parte interna, en equipo lechero, llenadoras, en embotelladoras, contenedores, planchas, racks, parrillas, peroles y superficies donde requiera una sanitización.



ACTIGEN, elimina al 100% micro organismos tales como Escherichia coli, Staphylococcus Aereus, Aspergillus Spp .

Para la limpieza interna de tuberías y equipos, úselo diluído 1:500 a 1:600



ACTIGEN diluido cumple con los requerimientos de la F.D.A. (Food and Drug Administration) Título 21 C.F.R. 178.1010



Para la desinfección de vasos, vajillas y cubiertos, úselo 1:3250.

Para la desinfección de frutas y verduras, úselo a una dilución de 1:2600.

ACTIGEN pasó el reto microbiano con bacterias GRAM+ y GRAM- de acuerdo a la metodología NMX-BB-040-SCFI-1999.



SOLUCION: **CARICIDE**

Limpiador desinfectante a base Ácido Peracético para sanitización de tuberías y equipos por la parte interna

CARICIDE es un limpiador desinfectante de ácido Peracético desarrollado para limpieza y desinfección de superficies internas de equipos tales como, tanques de acero inoxidable y líneas de proceso. No forma espuma



Úselo desde diluciones del 0.4% a 5%

CARICIDE cumple con los requerimientos de la F.D.A. (Food and Drug Administration) Título 21C.F.R. 172.892, 21CFR178.1010

➤ **CARICIDE** pasó el reto microbiano con bacterias GRAM+ y GRAM- así como de acuerdo a la metodología NMX-BB-040-SCFI-1999. No contiene compuestos clorados

ASPERGUILLUS NIGER
SALMONELLA,
STAPHYLOCOCCUS AEREUS,
ESCHERICHIA COLI.



3.-Pisos, Paredes y Techos

- ✓ Solución Completa de Higiene.
- ✓ Programa de Higiene a la medida.
- ✓ Capacitación especializada en áreas específicas.
- ✓ Hojas de bitácora.
- ✓ Estaciones de limpieza HACCP.
- ✓ Prueba bacterial de superficies duras.
- ✓ Desengrasantes y sanitizantes de Alta calidad para pisos y paredes.





Productos para la limpieza de pisos, paredes, techos, equipos y áreas de proceso.

HI BRITE PLUS



ND-165

ACTIGEN



FRAGASOL (Manzana, Fresa, Lavanda, Floral)

SOLUCION: **HI BRITE PLUS**

Limpiador desengrasante alcalino clorado de alta espuma para limpieza de todo tipo de superficies en la Industria Alimenticia.

La solución ideal para la sanitización de pisos, paredes, techos y equipos.

HI BRITE PLUS contiene como compuesto activo Triclosan que actúa directamente sobre todo tipo de bacterias, dietanolamina de coco para la remoción de grasas.



HI BRITE PLUS disuelve con facilidad la grasa y materia orgánica que se impregna en las superficies de equipos, paredes y pisos.

- **HI BRITE PLUS** le ayuda a mantener la sanidad e higiene en sus instalaciones y equipos.
- No tiene olor y no deja residuos, además de que no es irritante.

- **HI BRITE PLUS** cumple con las regulaciones de la F.D.A. (Food and Drug Administration) Título 21 en el uso del triclosan.
- Cuenta con autorización HACCP de Chemsearch.
- Certificado por Bufete Químico como BIODEGRADABLE.

HI BRITE PLUS: Le proporciona una espuma densa la cual se adhiere a la superficie para obtener una mejor limpieza.

SOLUCION: **ND-165**

Limpiador desengrasante soluble en agua, para la limpieza de superficies, pisos y equipos en su parte externa en la industria de alimentos.

Acción de limpieza de uso pesado. Su poder limpiador elimina grasa, aceite, mugre y carbón de la superficie.

ND-165 esta elaborado a base de sales sodicas y surfactantes, así como EDTA, que ayudan en la limpieza.



➤ **ND-165** no genera vapores de butilo. Permite la limpieza por aspersión aún en areas cerrada. Diseñado para limpiar suciedad pesada en superficies.

➤ **ND-165** ahorra tiempo y esfuerzo ya que reduce el tallado y no deja residuos, solo enjuague la superficie y listo.

ND-165: tiene una formula concentrada que le permite usarse en dilución con agua de hasta 1:15.

SOLUCION: **FRAGASOL**

Desinfectante y deodorizante con agradable aroma para limpieza de superficies en la industria alimenticia.

Ayuda a eliminar bacterias dejando un agradable aroma, no deja residuos.



FRAGASOL contiene como compuesto activo sales cuaternarias de amonio que ayuda a eliminar una amplia gama de bacterias como la Pseudomona

➤ **FRAGASOL** tiene una fresca y agradable fragancia. Elimina los malos olores en baños.



➤ **FRAGASOL** no es flamable; puede usarse por rociador, trapeador, esponja o trapo, es de fácil aplicación.

FRAGASOL: se usa para limpiar, desinfectar y deodorizar, pisos paredes y techos y otras superficies en Plantas Procesadoras de Alimentos.

FRAGASOL: tiene cuatro diferentes aromas.
Se usa diluido 1:10 en agua.



Servicios y Equipo

Para cada paquete de programa, un conjunto separado de servicios y equipo, ofrecemos....

- ✓ Una encuesta y auditoria en sitio
- ✓ Solucion de Higiene Completa
- ✓ Capacitación especializada en Areas Específicas
- ✓ Capacitación en Higiene General **HACCP**
- ✓ Gráficas de pared
- ✓ Condiciones de Imagen del equipo
- ✓ Productos de alta calidad
- ✓ Servicio de Capacitación Frecuente





SOLUCION: **AQUACIDE 3-30 N**

Unico plaguicida aprobado por las autoridades sanitarias como CICOPLAFEST, FDA, Y USDA para emplearse en lugares donde existen códigos o normas que restringen la aplicación de insecticidas.



AQUACIDE 3-30 N: Es un producto a base de piretrinas naturales, que se obtienen a partir de flores de crisantemo.



➤ **AQUACIDE 3-30 N** gracias a sus ingredientes tiene una acción repelente hacia los insectos.

AQUACIDE 3-30 N

- Tiene un amplio espectro de acción plaguicida.
- No contamina es biodegradable (ya que es de origen natural)

Se recomienda la aplicación del **AQUACIDE 3-30 N** mediante el equipo X-Mosquito, a una proporción de 1 lt. por 100 lt. de agua.





Equipos de apoyo para el control de plagas.



Producto recomendado a base de piretrinas naturales...


Aquacide®
3-30 N
Piretrinas Naturales al 3.0%
Insecticida líquido de aplicación urbana

